

# Nos Suggestions

## Entrées

---

<b>Le Foie Gras de Canard Poêlé</b>	28 €
En Escalopes Poêlées aux Cerises de Meuse, Gaufrette Croustillante	
<b>Le Jambon Noir de Bigorre</b>	25 €
En Chiffonade, 36 mois d'Affinage + ou - 80 gr.	

## Plats

---

<b>L'Entrecôte de Cochon Noir de Bigorre</b>	36 €
Rôtie au Sautoir, Garniture Grand-Mère, Sauce Marchand de Vin	
<b>Le Risotto aux Asperges Sauvages</b>	24 €
Cuisiné à l'Ail des Ours, Émulsion Parmesan	
<b>La Sole Meunière</b>	42 €/pers.
Pour 2 Personnes +/- 800 gr Purée de Pomme de Terre, Légumes Glacés	
<b>Les Tagliatelles à la Truffe de notre Forêt</b>	28 €
Pâtes Fraîches Maison, Truffe d'Été	